



SAUTER

WIJNEN



Clos de l'Abbe Dubois Chardonnay 2022 Ardèche IGP

Kleur

Bleekgeel, neigend naar witgoud.

Neus

Houtvrij gevinifieerd en daardoor mooi zuiver en goed zo nu en dan Chardonnay puur te proeven. Volop tonen van echte bakkersgist en briochebrood. Ook wit fruit (peer, wijngaardperzik) en ongebrande noten. Na royaal zuurstofcontact wordt de wijn wat floraler en neemt de expressiviteit toe.

Smaak

Heerlijk zachte, fris-lobbige aanzet. Rijp -de warmte van de Ardèche komt terug in de wijn- en behoorlijk mondvullend. Licht reliëf in de mond en de wijn beschikt over wat zilts/salmiak. Subtiele bitters in de lang nagalmende finale. Bijzonder glas wijn: uitzonderlijk rijpe Chardonnay zonder dat er sprake is van overdaad.

Bodem

Hoger gelegen plateau met graniet en klei-kalkhoudende bodem, zeer rijk aan stenen. De wijngaard ligt op een hoogte van 350 m. Rauw, soms wat guur Ardèche-klimaat met een droge, warme zomer. De wijngaarden worden volgens het systeem van de weloverwogen aanpak (lutte raisonnée) bewerkt en het onkruid wordt niet chemisch maar mechanisch verwijderd.

Vinificatie

De druiven worden eind augustus, begin september geoogst. Bij het kriecken van de dag, zodat de druiven niet te warm zijn op het moment van oogsten. Vergisting in RVS cuves met temperatuurbeheersing. De malolactische vergisting wordt geblokkeerd zodat de wijn optimaal fris blijft.

Culinair

Ideale wijn om te schenken bij tartaar van rauwe vis (tonijn, zalm) of sashimi.

Druif/Druiven

100% Chardonnay.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2025

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75